



Cantina A. Martinelli 1860

UVAGGIO: Lagrein (100%)

CLASSIFICAZIONE: Lagrein trentino DOC

LUOGO DI PRODUZIONE: Mezzocorona (TN) Italia

ALTIMETRIA: 230 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Leggero, Alluvionale/Calcereo,

CLIMA: Alpino Continentale, inverni freddi e estati calde con grandi sbalzi termici

RESA PER Ha: 30/40 quintali.

DENSITÀ DI IMPIANTO: 3000 piante per Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola Doppia.

PRODUZIONE ANNUA: 0,3 Ha - 1000 Bottiglie

WINEMAKER: Andrea & Giulio Martinelli

VENDEMMIA: Raccolta a mano in cassette da 15kg nella seconda metà di Settembre. 0.3

VINIFICAZIONE: Selezionata sul tavolo di cernita manualmente dopo la diraspatura, l'uva fermenta in tini di rovere da 5htl e serbatoi da 5 Hlt inox per circa 10/15 giorni. Lieviti selezionati e follature manuali

AFFINAMENTO: tonneau da 500lt di 2° passaggio per circa 20 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6/10 mesi

POSSIBILITÀ DI CONSERVAZIONE: Oltre i 10 anni

COLORE: Rosso rubino intenso carico

PROFUMO: Intenso e persistente caratterizzato da forti sentori fruttati di mora e ribes nero una leggera speziatura di pepe bianco e cioccolato.

SAPORE: Secco, spiccata freschezza e buona sapidità, strutturato, poco tannico, morbido e vellutato, di grande persistenza

VALORI ANALITICI: Alcol (12,5%) - Zuccheri (0 g/l) - Acidità (5,6g/l) - SO2 (80mg/l)



Lagrein Trentino 2020

Vigneto di soli 3000 m² nel cuore dell'azienda, è il giardino privato, da sempre vinificato separatamente e considerato fra i migliori terreni della zona. Vecchi cloni di Vigne di oltre 60 anni vengono allevate secondo la tradizione a pergola doppia con una resa bassissima.